



Er tang fremtidens superfood?

Holdt, Susan Løvstad

Publication date:
2016

Document Version
Peer reviewed version

[Link back to DTU Orbit](#)

Citation (APA):
Holdt, S. L. (2016). *Er tang fremtidens superfood?*. Abstract from Det årlige videnskabelige temamøde i Selskabet for Ernæringsforskning, Valby, Denmark.

General rights

Copyright and moral rights for the publications made accessible in the public portal are retained by the authors and/or other copyright owners and it is a condition of accessing publications that users recognise and abide by the legal requirements associated with these rights.

- Users may download and print one copy of any publication from the public portal for the purpose of private study or research.
- You may not further distribute the material or use it for any profit-making activity or commercial gain
- You may freely distribute the URL identifying the publication in the public portal

If you believe that this document breaches copyright please contact us providing details, and we will remove access to the work immediately and investigate your claim.

Det årlige videnskabelige temamøde i Selskabet for Ernæringsforskning
Torsdag den 28. april 2016
Carlsberg Akademi, Valby

Er tang fremtidens superfood?

Susan Løvstad Holdt, DTU Fødevareinstituttet

Vi danskere ser tang som en ny fødevare og ressource til diverse formål. Men det at tænke og anvende tang er ikke nyt i Asien, hvor det har været anvendt som fødevare og neutraceutical. Tangproduktion udgør allerede mindst 20% af den globale marine akvakultur produktion. Den vestlige verden har de seneste år fået øjnene op for tang indenfor områderne: biokemikalier og bioaktive stoffer, ekstraktion, gastronomi, produktudvikling, foder, bioraffinaderier, dyrkning osv. Men hvad er det tang kan? Dette foredrag vil vise at vi med tangdyrkning kan rykke mere bæredygtig fødevareproduktion ud på havet, samt give eksempler på tangens indholdsstoffer og anvendelser. Dette inkluderer tangs bioaktive indholdsstoffer, såsom anti-bakterielle, anti-fedme, anti-cancer og anti-virus aktiviteter, samt DTU Fødevareinstituttets egen forskning indenfor især antioxidanter. De nævnte effekter er dokumenteret i hele tangen, samt ekstrakter, men også indenfor de specifikke indholdsstoffer, såsom pigmenter, polysaccharider, pigmenter, polyphenoler eller fedtsyrerne. Tang indeholder stort set alt vi har brug for, dog ikke nok kalorier til at vi ville kunne leve udelukkende af tang!

Så lad os få det på spisebordet og i maden og ikke kun når vi spiser sushi eller får maden serveret af de "fine kokke", der har fået øjnene op for tangs muligheder.